

piołunówka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

dla lubiących mocne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piolun - garść świeżego
- spiritus - 1 litr
- cukier - 0,5 kg
- woda - 0,5 litra

Etapy przyrządzania:

1. Garść świeżego piolunu wrzucić do 1 l spirytusu, który należy rozcieńczyć szklanką przegotowanej wody i postawić na tydzień w ciepłym miejscu.
Zrobić syrop z 0,5 kg cukru oraz 0,5 l wody i do gorącego wlać spirytus, dobrze wymieszać, przefiltrować i przelać do butelek.

